



HOTEL VISCHIO
AMAGASAKI

2024年12月1日(日) ~ 2025年2月28日(金)

忘年会 & 新年会 プラン

ホテルヴィスキオ尼崎で特別な締めくくりと始まりを。
大切な節目を心を込めておもてなしいたします。

お料理 & 飲み放題 (2時間)

エコノミー
プラン

9,000 円

スタンダード
プラン

11,000 円

プレミアム
プラン

13,000 円

お料理：buffet ○ 卓盛 ○ 洋コース

※卓盛り形式及び洋コース(4名様～)、buffet形式(20名様～)からお選びいただけます。

飲み放題：ビール・ウィスキー・焼酎
ワイン・日本酒・ソフトドリンク

プラン特典

乾杯用スパークリングワイン
プレゼント

●宴会場のご利用時間は原則として9:00～21:00までの間の2時間とさせていただきます。時間外のご利用につきましては、割増料金が別途必要です。会場の準備に関しましては、ご利用時間の前60分をお願いいたします。但し、他のご宴会の開催状況により60分の確約ができない場合がございます。●サービス料はいたたいておりません。●ご予約はご予約日の7日前までをお願いいたします。●ご出席数とプランのご注文数は基本同数でお願いいたします。●4名様より承ります。●画像はイメージです。



HOTEL VISCHIO
AMAGASAKI

■ご予約・お問い合わせ

ホテルヴィスキオ尼崎

〒661-0976 兵庫県尼崎市潮江1丁目4番1号

<https://www.hotelvischio-amagasaki.jp/>

忘年会・新年会に
関するお問い合わせは

TEL.06-6491-0603
(受付時間 10:00～19:00)



忘年会&新年会プラン メニュー例



※画像はイメージです。
 ※メニュー内容は仕入れ状況により変更になる場合がございます。
 あらかじめご了承ください。

洋コース

エコノミープラン

赤海老と烏賊のマリネと季節野菜 コンソメジュレ添え
 マッシュルームスープ
 真鯛のボワレ ブイヤベースソース
 牛フィレ肉のグリエ マスタードソース
 パン
 デザート
 コーヒー

スタンダードプラン

サーモンマリネと季節野菜 バジルの香り
 合鴨胸肉のロースト サラダ仕立て
 真鯛のボワレ マッシュルームクリームソース
 牛フィレ肉のグリエ マデラソース
 パン
 デザート
 コーヒー

プレミアムプラン

マグロのタルタル コンソメジュレ添え
 合鴨胸肉のロースト サラダ仕立て
 マッシュルームスープ ロワイヤル仕立て
 真鯛のヴァブール 白ワインソース
 牛フィレ肉のグリエ トリュフソース
 パン
 デザート
 コーヒー

卓盛

エコノミープラン

キハダマグロの炙り ガーリックソース
 スモークハムとオニオン ポテトのマスタード風味
 生ハムとモッツアレラ トマトのサラダ
 カクテルサンドイッチ
 シーザーサラダ

お魚のソテー 柚子の香りの野菜餡
 鶏もも肉のフリット ボン酢タルタルソース
 ナポリタンスパゲティ
 豚ロース肉のステーキ デミトマトソース
 焼飯

デザート
 コーヒー

スタンダードプラン

キハダマグロの炙り ガーリックソース
 スモークハムとオニオン ポテトのマスタード風味
 生ハムとモッツアレラ トマトのサラダ
 カクテルサンドイッチ
 スモークサーモンのシーザーサラダ

鯛の白ワイン蒸し ブイヤベースソース
 豚ロース肉のカツレツ マスタードソース
 ベスカトーレスパゲティ
 牛ロース肉のステーキ オニオンレフォールソース
 ドライカレー

デザート
 コーヒー

プレミアムプラン

サーモンの炙り ボン酢ソース
 スモークハムとオニオン ポテトのマスタード風味
 生ハムモッツアレラ トマトのサラダ
 コールドビーフ
 カクテルサンドイッチ
 キハダマグロのシーザーサラダ

鯛の白ワイン蒸し 柚子の香りの野菜餡
 鶏もも肉のフリット ボン酢タルタルソース
 ベスカトーレスパゲティ
 豚ロース肉のグリル デミトマトソース
 牛ロース肉のステーキ オニオンレフォールソース
 ドライカレー

デザート
 コーヒー

ブッフェ

エコノミープラン

キハダマグロの炙り ガーリックソース
 スモークハムとオニオン ポテトのマスタード風味
 生ハムシーザーサラダ
 カクテルサンドイッチ
 スモークサーモン レモン風味

お魚のソテー 柚子の香りの野菜餡
 鶏もも肉のフリット ボン酢タルタルソース
 ナポリタンスパゲティ
 豚ロース肉のステーキ デミトマトソース
 春巻き
 焼飯

デザート各種
 コーヒー

スタンダードプラン

キハダマグロの炙り ガーリックソース
 生ハムとトマトのサラダ
 スモークハムとオニオン ポテトのマスタード風味
 カクテルサンドイッチ
 シーザーサラダ
 スモークサーモン レモン風味
 エスカベッシュ

鯛の白ワイン蒸し ブイヤベースソース
 鶏もも肉のフリット ボン酢タルタルソース
 お魚のソテー 柚子の香りの野菜餡
 ナポリタンスパゲティ
 牛ロース肉のステーキ オニオンレフォールソース
 春巻き
 焼飯

デザート各種
 コーヒー

プレミアムプラン

サーモンの炙り ボン酢ソース
 キハダマグロの炙り ガーリックソース
 モッツアレラとトマト バジルの香り
 赤海老と小柱のカクテル仕立て
 コールドビーフ
 生ハムシーザーサラダ
 スモークハムとオニオン ポテトのマスタード風味
 カクテルサンドイッチ

鯛の白ワイン蒸し ブイヤベース
 鶏もも肉のフリット ボン酢タルタルソース
 お魚のソテー 柚子の香りの野菜餡
 ベスカトーレスパゲティ
 豚ロース肉のグリル デミトマトソース
 牛ロース肉のステーキ オニオンレフォールソース
 串カツ盛合わせ
 ドライカレー

デザート各種
 コーヒー